

**STUDI KELAYAKAN BISNIS MINUMAN TRADISIONAL JAMU BU NIA
DI KOTA DEPOK**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu
syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata*



Disusun oleh:

Damartera Tyan Aqmarina
NIM. 1504302

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2019**

**STUDI KELAYAKAN BISNIS MINUMAN TRADISIONAL JAMU BU NIA DI
KOTA BANDUNG**

Oleh
Damartera Tyan Aqmarina

Sebuah Skripsi yang Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

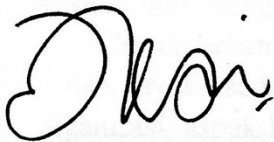
©Damartera Tyan Aqmarina 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2019

Hak Cipta dilindungi undang-undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang,
difotokopi atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN
STUDI KELAYAKAN BISNIS MINUMAN TRADISIONAL JAMU BU NIA
DI KOTA DEPOK

Skripsii disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing 1



Dewi Turgarini, S.S, MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

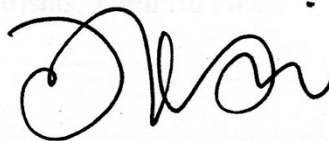
Pembimbing 2



Ilham Fajri, MM.Par

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering



Dewi Turgarini, S.S, MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Mahasiswa



Damartera Tyan Aqmarina
NIM. 1504302

ABSTRAK

Damartera Tyan Aqmarina, “Studi Kelayakan Bisnis Minuman Tradisional Jamu Bu Nia di Kota Depok”, dibawah bimbingan Dewi Turgarini, S.S, MM.Par., dan Ilham Fajri, MM.Par.

Jamu Bu Nia adalah usaha rumahan dengan skala mikro yang berpotensi untuk dikembangkan. Dalam mengatasi tantangan dan resiko dimasa yang akan datang, perlu dilandasi dengan studi kelayakan bisnis. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran dari keyakan bisnis usaha Jamu Bu Nia ditinjau dari aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek ekonomi sosial, aspek manajemen dan organisasi, analisis dampak lingkungan dan aspek keuangan. Metode yang digunakan adalah deskriptif dan analisis, teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara kepada pemilik usaha, observasi pada tempat usaha, dan dokumentasi. Teknis analisis data menggunakan pendekatan campuran yaitu kualitatif dan kuantitatif.

Berdasarkan aspek pasar dan pemasaran serta analisis dampak lingkungan usaha ini sudah layak, sedangkan aspek manajemen ekonomi sosial, aspek manajemen dan organisasi, aspek hukum masih memerlukan perbaikan dan peningkatan. Hasil analisis aspek keuangan berdasarkan hasil perhitungan kriteria investasi yang di antaranya nilai payback periode adalah 0,10 tahun atau 37 hari, NPV sebesar 9.710.800 dikatakan layak karena berdasarkan ketentuannya jika NPV positif maka dinyatakan layak, BEP membutuhkan penjualan 208 unit dan membutuhkan transaksi sebesar RP. 2.087.719,- , Profitability indeks dikatakan layak karna nilai PI usaha Jamu Bu Nia adalah 9,4 yang artinya $PI > 1$ adalah layak.

Kata kunci : Studi Kelayakan Bisnis, Jamu Bu Nia.

ABSTRACT

Damartera Tyan Aqmarina, “Studi Kelayakan Bisnis Minuman Tradisional Jamu Bu Nia di Kota Depok”, is under the guidance of Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., and Ilham Fajri, MM.Par.

Jamu Bu Nia is a micro home industry business which has the potential to be developed. In order to resolve many challenges and risks in the future, need to be based on a business feasibility study. The purpose of this research is to find out an overview of the business activities of Jamu Bu Nia in terms of legal aspects, market and marketing aspects, technical and technological aspects, social economic aspects, management and organizational aspects, environmental impact analysis and financial aspects. The method used is descriptive analysis, data collection techniques are done by interviewing the business owner, observation at the business place, and documentation. Technical data analysis uses a mixed approach that is qualitative and quantitative.

Based on market and marketing aspects as well as an analysis of the environmental impact of this business it is feasible, while aspects of social economic management, aspects of management and organization, legal aspects still need improvements. The result of the analysis of financial aspects are based on the result of calculation of investment criteria, including payback periode is 0,10 years or 37 days, NPV of 9.710.800 is said to be feasible because based on the provisions if the NPV is positive it is declared feasible, BEP sales acquirement is 208 units and sales transaction Rp. 2.087.719,-, profitability index is said to be feasible because the PI value of Jamu Bu Nia is 9,4 which means $PI > 1$ is feasible.

Keyword: business feasibility study, Jamu Bu Nia.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Damartera Tyan Aqmarina

NIM : 1504302

Jurusan/Prodi : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Studi Kelayakan Bisnis Minuman Tradisional Jamu Bu Nia Di Kota Depok**” ini sepenuhnya merupakan hasil karya saya sendiri. Skripsi ini bukan merupakan duplikat ataupun tiruan dari skripsi yang pernah dibuat oleh orang lain.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan saya bersedia menanggung segala resiko yang timbul jika pernyataan saya tidak benar.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

Damartera Tyan Aqmarina

NIM. 1504302

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis berikan kepada Allah SWT, karena berkat, rahmat, hidayah dan insyah-Nya penulis mampu menyelesaikan Skripsi dengan judul “Studi Kelayakan Bisnis Minuman Tradisional Jamu Bu Nia di Kota Depok” dengan lancar dan tepat pada waktunya.

Penulis menyadari dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini banyak mendapat hambatan, dengan bantuan dari berbagai pihak yang terlibat itu semua dapat teratasi. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, semoga semua bantuan tersebut mendapat balasan yang setimpal dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan baik dari penyusunan, penulisan maupun materi didalamnya. Kritik dan saran dari pembaca sangat penulis harapkan untuk penyempurnaan skripsi selanjutnya.

Akhir kata semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan juga pembaca.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kita berikan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat serta karunia-Nya dan pertolongan-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih dan penghargaan atas bantuan, bimbingan, pengarahan, motivasi dan dorongan yang didapatkan penulis selama penyusunan skripsi ini kepada:

1. Prof. Dr. H. Rd. Asep Kadarohman, M.Si., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering. Serta Dosen Pembimbing 1.
4. Ilham Fajri, MM.Par., selaku Dosen Pembimbing 2.
5. Agus Sudono, S.E., M.M., selaku Dosen yang membimbing finansial penelitian.
6. Muhammad Ridho Subkhan selaku Pemilik usaha dan Ibu Siti Susniah sebagai Pemilik resep Jamu Bu Nia yang sudah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian pada usaha miliknya.
7. Terima kasih kepada Malati, Fetty, Felicia dan Ade yang sudah memberikan motivasi dan bantuan serta mendengarkan keluh kesah penulis saat menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua teman-teman MIK 2015 yang sudah memberikan semangat serta memberikan masukan-masukan terkait penyelesaian skripsi ini.
9. Dias Regian teman jauhku yang sudah memberikan support dan kata-kata menenangkan sehingga anxiety ini berkurang. Thanks dude.

10. Grup randomku dari Nurul Fikri tercinta Safira, Fitri, Ipeh, Fatin, Ami, Vina, Flabiu, dan Rifina yang selalu saling menguatkan disaat satu persatu dari kita akhirnya lulus. Makasih udah mau jadi teman masa sekolahku walau dalam waktu yang singkat.
11. Temen-temen dari Odoth di Pekanbaru Addina, Mamak, Anggia, Caca, Suci walaupun kita jauh tapi kita selalu ada cara untuk saling menguatkan.

Akhir kata saya ucapkan terima kasih sebesar besarnya kepada Papa Harris dan Mama Suti tercinta yang dengan penuh kasih sayang selalu mendoakan, memberikan semangat, memotivasi dan membiayai kehidupan saya serta sabar untuk mendidik saya dari kecil hingga dapat menempuh pendidikan tinggi. Hanya ucapan terima kasih dan maaf yang mampu saya berikan kepada papa dan mama berkat doa-doanya sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini. Tidak lupa kepada suamiku Muhammad Ridho Subkhan yang tidak pernah lelah memberikan semangat serta motivasi kepada diriku istrinya untuk terus menyelesaikan skripsi ini dan tidak lupa juga kepada papa Heri dan ibu Nia terimakasih sudah menerimaku menjadi bagian dari keluarga barunya, serta adik-adik ku tersayang Via, Agam, Ariqa terima kasih sudah mau membantu memotivasi penulis untuk menyelesaikan pendidikan ini.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	7
1.3. Tujuan Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	8
2.1. Kajian Pustaka	8
2.1.1 Pariwisata	8
2.1.2 Gastronomi	8
2.1.3 Pariwisata Gastronomi	11
2.1.4 Jamu Tradisional Indonesia.....	13
2.1.5 Bisnis.....	20
2.1.6 Studi Kelayakan Bisnis	33
2.1.7 Penelitian Terdahulu	51
2.1.8 Kerangka Pemikiran.....	52
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1. Objek dan subjek penelitian	25
3.2. Metode Penelitian	25
3.3. Operasionalisasi Variabel.....	57
3.4. Populasi dan Sampel.....	60
3.4.1 Populasi	60
3.4.2 Sampel.....	60
3.5 Jenis dan Sumber Data	61

3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	61
3.7	Teknik Analisis Data.....	62
3.7.1	Aspek Hukum.....	62
3.7.2	Aspek Pasar dan Pemasaran.....	62
3.7.3	Aspek Keuangan	63
3.7.4	Aspek Teknis/operasi	63
3.7.5	Aspek Manajemen.....	63
3.7.6	Aspek Ekonomi/Sosial	64
3.7.7	Analisis Dampak Lingkungan (AMDAL)	64
3.8	Lokasi Penelitian	64
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	LV
4.1.	Profil Usaha Minuman Tradisional Jamu Bu Nia	LV
4.2.	Hasil Pembahasan	66
4.2.1	Analisis Aspek Hukum	66
4.2.2	Analisis Aspek Pasar.....	67
4.2.3	Analisis Aspek Pemasaran	68
4.2.4	Analisis Aspek Teknis dan Teknologi	97
4.2.5	Analisis Aspek Manajemen/organisasi	100
4.2.6	Analisis Aspek Ekonomi/Sosial.....	101
4.2.7	Analisis Dampak Lingkungan (AMDAL)	102
4.2.8	Analisis Aspek Keuangan	103
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	111
5.1.	Kesimpulan	111
5.2.	Saran.....	112
DAFTAR PUSTAKA		63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penjual Jamu Sejenis dengan Jamu Bu Nia di Depok.....	5
Tabel 2.1 Tabel Komposisi Kimia Pada Kencur.....	14
Tabel 2.2 Tabel Komposisi Kimia Pada Gula Aren.....	15
Tabel 2.3 Tabel Komposisi Kimia Pada Beras	16
Tabel 2.4 Tabel Komposisi Kimia Pada Kunyit	17
Tabel 2.5 Tabel Komposisi Kimia Pada Gula Aren.....	18
Tabel 2.6 Tabel Komposisi Kimia Pada Asam Jawa	18
Tabel 2.7 Tabel Model Bisnis	25
Tabel 2.8 Tabel Penelitian Terdahulu	51
Tabel 3.1 Tabel Operasionalisasi Variabel.....	58
Tabel 4.1 Daftar Harga Jamu Bu Nia.....	69
Tabel 4.2 Karakteristik Pembeli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	70
Tabel 4.3 Karakteristik Pembeli Berdasarkan Usia	71
Tabel 4.4 Karakteristik Pembeli Berdasarkan Pekerjaan	71
Tabel 4.5 Pengalaman Responden dalam Mengetahui Informasi Produk Jamu Bu Nia.....	72
Tabel 4.6 Pengalaman Pembelian Produk Jamu Bu Nia.....	73
Tabel 4.7 Alasan Pertama Konsumen Membeli Produk Jamu Bu Nia	74
Tabel 4.8 Alasan Kedua Konsumen Membeli Produk Jamu Bu Nia	75
Tabel 4.9 Tanggapan Konsumen Terhadap Cita Rasa Jamu Bu Nia	76
Tabel 4.10 Tanggapan Konsumen Terhadap Kesegaran Produk Jamu Bu Nia	77
Tabel 4.11 Tanggapan Konsumen terhadap Tampilan Produk Jamu Bu Nia	77
Tabel 4.12 Tanggapan Konsumen Terhadap Warna Produk Jamu Bu Nia	78
Tabel 4.13 Rekapitulasi Skor Kualitas Jamu Bu Nia	79
Tabel 4.14 Kualitas produk	81
Tabel 4.15 Tanggapan Konsumen Terhadap Harga Jamu Bu Nia.....	81
Tabel 4.16 Daya Beli Konsumen Jamu Bu Nia	82
Tabel 4.17 Minat Konsumen Terhadap Jamu Bu Nia Berdasarkan Harga	83
Tabel 4.18 Rekapitulasi Skor Harga Jamu Bu Nia.....	84
Tabel 4.19 Harga Produk	86

Tabel 4.20	Tanggapan Konsumen Terhadap Promosi Jamu Bu Nia	87
Tabel 4.21	Jawaban Konsumen Terhadap Sering Melihat Iklan Jamu Bu Nia.....	87
Tabel 4.22	Tanggapan Konsumen Terhadap Tampilan Promosi Menarik	88
Tabel 4.23	Rekapitulasi Skor Promosi Jamu Bu Nia	89
Tabel 4.24	Promosi Produk.....	91
Tabel 4.25	Jawaban Konsumen Mengenai Lokasi Pemasaran Mudah Dijangkau	92
Tabel 4.26	Jawaban Konsumen Tentang Membeli Jamu Bu Nia Mudah Dengan GoFood.....	92
Tabel 4.27	Jawaban Konsumen Tentang Lokasi Yang Mudah Dijangkau Dari Pusat Kota	93
Tabel 4.28	Rekapitulasi Skor Lokasi Jamu Bu Nia	94
Tabel 4.29	Lokasi Produk	96
Tabel 4.30	Rekapitulasi Laporan Keuangan Usaha Jamu Bu Nia Tahun 2018-2019..	103
Tabel 4.31	Biaya Investasi Alat Usaha Jamu Bu Nia	105
Tabel 4.32	Data Biaya Variabel Satu Kali Produksi Usaha Jamu Bu Nia	105
Tabel 4.33	Data Biaya Overhead Satu Kali Produksi Pada Usaha Jamu Bu Nia	105
Tabel 4.34	Pengeluaran Investasi Usaha Jamu Bu Nia.....	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	21
Gambar 4.1 Alur Produksi Jamu Bu Nia.....	98

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, T. (2017). *Srategi Interasionalisasi UMKM*. (Sobirin, Ed.) (Pertama). Makassar: CV SAH MEDIA.
- Aditama, T. Y. (2014). *Jamu & Kesehatan* (cetakan pe). Jakarta: Lembaga Penerbit Balitbangkes (LPB).
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. (E. D. Lestari, Ed.). Sukabumi: CV Jejak.
- Arikunto. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Burhan, B. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif* (Edisi Kedu). Jakarta: KENCANA.
- Dwiyanto. (2009). *Ramuan Tradisional*. Yogyakarta: Mitra Sejati.
- Eisenmann, T. (2001). *Internet Business Model: Text and Cases*. New York: The McGra-Hill Companies.
- Fibiona, I., & Lestari, S. N. (2015). Rivalitas Jamu Jawa dan Obat Tradisional Cina Abad XIX - Awal Abad XX, 16.
- Firdaus, & Zamzam, F. (2018). *Aplikasi Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Fitrah, M. (2017). *Metodologi Penelitian; Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas & Studi Kasus*. (Ruslan & M. M. Effendi, Eds.). Sukabumi: CV Jejak.
- Fuady, M. (2002). *Pengantar Hukum Bisnis*. Bandung: Citra Aditya Bakti.
- Gassmann, O., Frankenberger, K., & Csik, M. (2016). *The Business Model Navigator: 55 Model Bisnis Unggulan yang Akan Mengubah Bisnis Anda*. Elex Media.
- Gunawan. (2016). Kualitatif Imam Gunawan. Retrieved from http://fip.um.ac.id/wp-content/uploads/2015/12/3_Metpen-Kualitatif.pdf
- H.J.Mukono. (2005). kedudukan AMDAL dalam pembangunan berwawasan lingkungan yang berkelanjutan (sustainable development), 2, 19–28.
- Happy, M. (2002). *Pengetahuan Kepariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Hurriyati, R. (2005). *Bauran Pemasaran dan Loyalitas Konsumen*. Bandung: Alfabeta.
- Husnan, S., & Muhammad, S. (2007). *Studi Kelayakan Proyek Bisnis* (kelima). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.

- Jakfar, kasmir dan. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Jumingan. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis, Teori dan Pembuatan Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kasali, R. (2007). *Membidik pasar indonesia: segmentasi, targeting, dan positioning* (8th ed.). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler, P. (2012). *Prinsip-prinsip pemasaran* (13th ed.). Jakarta: Erlangga.
- Manopo, steven fredrik josef. (2013). analisis biaya investasi pada perumahan griya paniki indah, 1.
- Mawarrini, R. I. (2017a). Identifikasi Pembayaran Bergerak (Mobile Payment) yang Mengganggu (Disruptive) di Indonesia. *Perisai : Islamic Banking and Finance Journal*, 1(3), 215. <https://doi.org/10.21070/perisai.v1i3.1179>
- Mawarrini, R. I. (2017b). Identifikasi Pembayaran Bergerak (Mobile Payment) yang Mengganggu (Disruptive) di Indonesia. *Perisai : Islamic Banking and Finance Journal*. <https://doi.org/10.21070/perisai.v1i3.1179>
- Muljadi AJ. (2010). *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Munandar, D. (2011). Analisis Penentuan Segmen, Target, dan Posisi pasar home care di rumah sakit al-islam Bandung. *Majalah Ilmiah UNIKOM*, 6, 233–244.
- Nainggolan, K. (2008). Ketahanan dan Stabilitas Pasokan, Permintaan, dan Harga Komoditas Pangan, 6, 114–139.
- Prasetyo, H., & Sutopo, W. (2017). Industri 4.0: Telaah Klasifikasi Aspek dan Arah Perkembangan Riset.
- Purwaningsih, Y. (2008). Ketahanan Pangan: Situasi, Permasalahan, Kebijakan, dan Pemberdayaan Masyarakat, 9, 1–27.
- Setiadi, N. J. (2003). *Perilaku Konsumen*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Siregar, B. (2012). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Subroto, H. dan. (2007). *Pilih Jamu dan Herbal Tanpa Epek Samping*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: Andi.
- Susan-Jane Beers. (2001). *Jamu The Ancient Indonesian Art Of Herbal Healing*. North America, Latin America & Europe: Tuttle Publishing.

- Suwinto, J. (2011). *Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Swarjana, I. K. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Turgarini Dewi. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wahyudi, S. T. (2017). *STATISTIKA EKONOMI Konsep, Teori dan Penerapan*. (Tim UB Press, Ed.). Malang: Tim UB Press.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.